



GOÛTER

Galettes bretonnes ganache chocolat-praliné

avec La Vache qui rit® Formule Plus



LE PLUS PRODUIT

La Vache qui rit® Formule Plus permet d'alléger la texture de la ganache par rapport à de la crème.



TEXTURE MANGER-MAINS



Astuce du chef

Pour obtenir encore plus de croquant, vous pouvez utiliser un praliné à l'ancienne ou ajouter des crêpes dentelles dans la ganache (10 %).



GOÛTER

Galettes bretonnes ganache chocolat-praliné

avec La Vache qui rit® Formule Plus

COÛT
par convive

0€ — 1€

INGRÉDIENTS POUR 100 CONVIVES :



540 g de
chocolat de
couverture noir

+



340 g de
chocolat de
couverture lait

+



400 g
de beurre



280 g de
praliné
amande

+



2,5 kg de
**La Vache qui rit®
Formule Plus**

+



200 pièces de
galettes bretonnes

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Faire fondre les 2 couvertures, le beurre et le praliné au bain-marie.
2. Ajouter **La Vache qui rit® Formule Plus** et bien émulsionner.
3. Laisser cristalliser la ganache quelques minutes au froid.
4. Garnir de ganache à la poche 100 galettes et recouvrir avec l'autre moitié.
5. Réserver au frais.

Apports nutritionnels de la recette
par rapport à la même recette sans
La Vache qui rit® Formule Plus

- 38% de protéines en plus
- 5 fois plus de calcium
- 12 fois plus de vitamine D

Valeurs nutritionnelles pour 1 portion (environ 35 g) : Energie : 715,3 Kj / 171,9 Kcal - Matières grasses : 11,3 g - Dont acides gras saturés : 6,9 g - Glucides : 14,3 g - Dont Sucres : 8,4 g - Protéines : 2,9 g - Sel : 0,3 g - Calcium : 111,8 mg - Vitamine D : 1 µg



TEXTURE MANGER-MAINS

INGRÉDIENTS POUR 100 CONVIVES :

Ganache :

- 320 g de chocolat de couverture noire
- 150 g de chocolat de couverture lait
- 180 g de beurre
- 120 g de praliné amande
- 500 g de **La Vache qui rit® Formule Plus**

Guimauve :

- 800 g de sucre semoule
- 400 g d'eau
- 100 g de gélatine en feuille
- 800 g de lait d'amande
- 50 g de blanc d'œuf déshydraté
- 40 pièces de galettes bretonnes

PROGRESSION DE LA RECETTE

Ganache :

1. Faire fondre les 2 couvertures, le beurre et le praliné au bain-marie.
2. Ajouter **La Vache qui rit® Formule Plus**, bien émulsionner et maintenir au bain-marie.

Guimauve :

3. Porter le sucre au caramel et décuire avec l'eau tiède.
4. Ajouter la gélatine préalablement ramollie puis le lait d'amande et le blanc d'œuf.
5. Monter l'appareil dans un batteur muni d'un fouet jusqu'à obtenir une texture meringue italienne.
6. Ajouter délicatement les galettes préalablement réduites en poudre.
7. Couler la guimauve rapidement dans un cadre avec une feuille de papier sulfurisé et faire prendre au frais.
8. Répartir la ganache sur la guimauve et réserver au frais.
9. Découper en bouchées manger-mains.

COÛT
par convive

0€ — 1€



Apports nutritionnels de la recette
par rapport à la même recette sans
La Vache qui rit® Formule Plus

- 23% de protéines en plus
- 4,5 fois plus de calcium
- 14 fois plus de vitamine D

Valeurs nutritionnelles pour 1 portion (environ 35 g) : Energie : 446,3 Kj / 106,6 Kcal - Matières grasses : 4,9 g - Dont acides gras saturés : 2,9 g - Glucides : 12,9 g - Dont Sucres : 11,4 g - Protéines : 2,6 g - Sel : 0,3 g - Calcium : 70,8 mg - Vitamine D : 0,6 µg